

特集 開成町のお米

米づくりに適した土地

問 産業振興課 ☎84-03317

開成町の前身の一つである「酒田村」。その名前の由来は、酒造りに適したお米が取れる水田があったことからという説や、稲の生育が盛んな水田に由来する説、他の村との「さかい」（境）に広がる田（「さかい田」）からとったとも言われています。

どの説からも、開成町に、豊かな恵みをもたらす水田が昔から広がっていたことがうかがえます。また、酒田のお米は、昭和天皇への「献上米」になるほど素晴らしいものだったと言われています。（生涯学習歴史講座 講話集「ふるさと開成町」開成町教育委員会発行より）

開成町の水田

開成町の農地の約8割は水田です。全国では、54.4%、神奈

川県内では19.5%となっています。また、町の農業産出額は、全体で2億3千万円（推計）であるのに対し、約半分の1億2千万円が米によるものとなっています。※表

神奈川県内の米の収穫量は、東京都に次いで全国で2番目に低くなっています。県西部、とりわけ足柄上郡で見ると、開成町は面積が小さいにもかかわらず、米の出荷契約量は一番多くなっています。

こうした数字が示すように、町の農業にとって米づくりは、重要な役割を担っています。

田んぼを伝えていく

一方で、今年の2月号で特集したように、町で農業を営む若い方も減ってきていますが、依然として、農業従事者の高齢化、米づくりの担い手の減少、農地の宅地化による、水田の減少が進行しています。山々のふもとに広がる水田風景は、日本の原風景であり、

開成町らしい風景を作り出す大切なものです。整備された田園の中に広がるあじさいは、町の代名詞ともなっています。こうした風景を守り、町の米づくりを継承していくため、米づくりへの関心を高めることはもちろん、町のお米を食べることも町の米づくりを支える大切なことです。今月は、「開成町のお米」の特集です。町の田園風景を次世代へ残していくために、米づくりをしている方の想い、米づくりを次世代に伝える取組みをご紹介します。

試行錯誤の米づくり

「仕事をしながらでしたが、機械を活用してここまで米づくりを続けてきました。私はずっと自分の田んぼで取れたお米、開成町のお米を食べてきました。お米をもらったり、旅行先で違うお米を食べることがあったりしても、我が家のお米が一番ですね。町外に住んでいる親戚に譲った苗から収穫したお米と食べ比べても、やっぱり開成町のお米の方がおいしいですね。」と、内藤さん。おいしいお米を育てるコツをうかがいました。

「やはり、水ですね。開成町の豊かで冷たい水が稲の生育に適していると思います。そして、品種選びも大切です。さらに、作り手の努力として、おいしくするための肥料などといった工夫も重要だと思います。」と、日々、最新の情報を調べながら、米づくりの研究している内藤さん。

毎年JAで行っている食味検査を受け、良い点数が出るよう試行錯誤の日々が続きます。「コシヒカリを育てたこともありましたが、様々な手立てをして、成育が早く、茎が成長し、伸び過ぎてしまい、稲が倒れてしまいました。コシヒカリ



※特A…日本穀物検定協会が実施した「平成28年度 食味ランキング」での最高評価

りにとって、開成町の気候は暖か過ぎるようです。やはり、その土地に合った品種でないとおいしいお米は育たないことを実感しました。」と、これまでの米づくりの失敗談も聞かせていただきました。

田んぼを守る

「先祖代々受け継いできた田んぼを守りたい、そして、その田んぼで米を作るのであれば、誰よりも美味しいお米を作りたい、そういう想いで米づくりをしてきました。この田んぼを次の代へつなげていきたいですね。」

新品種の「はるみ」も育てている内藤さん。「はるみは、少し倒れやすいですが、町の気候に合っていると思います。神奈川県産から初めての特A（※）ということで、うれしいですね。」と話してくださいました。

